Rahman & Handayani. (2026). Dampeng: Journal of Art, Heritage and Culture, 2(3),148-158.
https://doi.org/10.70742/dampeng.v2i3.1223
ISSN (Online): 3089-9753

DAMPENG
Journal of Art, Heritage and Culture

RESEARCH ARTICLE

Transformasi Produksi Gula Era Kolonial dan Pengaruhnya terhadap Cita Rasa Kuliner Karesidenan Surakarta Tahun 1930

The Transformation of Colonial Sugar Production and Its Influence on the Culinary Taste of the Surakarta Residency in 1930

Received:
August 28, 2026

Revised:
November 11, 2026

Accepted:
November 11, 2026

Online Version:
November 15, 2026

***Corresponding author:**
Rizqi Nur Rahman UIN Raden Mas Said Surakarta, Jawa Tengah
E-mail:
rizqinurrahman8@gmail.com

Rizqi Nur Rahman*, Melani Cahya Handayani

Abstract: This study examines how the transformation of the colonial sugar industry influenced the culinary identity of Surakarta Residency in the early 20th century. Previous studies have discussed the economic expansion of sugar in Java, but few have analyzed its cultural impact on taste preferences and culinary symbolism. This research addresses that gap by focusing on the dynamics of sugar production, changes in public access to sugar, and the socio-cultural meaning of sweet taste. Using a qualitative historical-cultural approach, data were collected from colonial archives, sugar factory records, academic literature, and traditional culinary recipes. Triangulation and internal-external criticism were applied to ensure validity. The findings reveal that colonial sugar production increased the availability of refined sugar, reshaped consumption patterns, created social stratification between elites and laborers, and opened new economic opportunities for women. Weber's theory highlights sweet taste as an expression of social status, while Bourdieu's perspective demonstrates its role as cultural capital. The novelty of this study lies in connecting colonial economic transformation with culinary identity, showing that sweet taste became both a marker of class distinction and a cultural heritage. Recommendations include integrating culinary history into cultural tourism development and further comparative studies on colonial food industries.
Keywords: Colonial sugar industry, Surakarta Residency, sweet taste, Javanese culinary

Abstrak: Penelitian ini mengkaji bagaimana transformasi industri gula kolonial memengaruhi identitas kuliner Karesidenan Surakarta pada awal abad ke-20. Studi sebelumnya banyak membahas ekspansi ekonomi gula di Jawa, namun sedikit yang menyoroti dampak budaya terhadap preferensi rasa dan simbolisme kuliner. Penelitian ini berusaha mengisi kekosongan tersebut dengan fokus pada dinamika produksi gula, perubahan akses masyarakat terhadap gula, serta makna sosial-budaya dari citarasa manis. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan historis-kultural, memanfaatkan arsip kolonial, catatan pabrik gula, literatur akademik, dan analisis resep kuliner tradisional. Validitas data diperkuat melalui triangulasi sumber serta kritik internal-eksternal terhadap arsip. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi gula kolonial meningkatkan ketersediaan gula pasir, mengubah pola konsumsi masyarakat, melahirkan stratifikasi sosial antara priyayi dan buruh, serta membuka peluang ekonomi baru bagi perempuan. Teori Weber menegaskan cita rasa manis sebagai ekspresi status sosial, sedangkan perspektif Bourdieu menunjukkan fungsinya sebagai modal budaya. Kebaruan penelitian ini terletak pada keterkaitan antara transformasi ekonomi kolonial dengan identitas kuliner, memperlihatkan bahwa rasa manis menjadi penanda kelas sekaligus warisan budaya. Rekomendasi penelitian mencakup integrasi sejarah kuliner dalam pengembangan pariwisata budaya serta studi komparatif lebih lanjut mengenai industri pangan kolonial.
Kata Kunci: Industri gula kolonial, Karesidenan Surakarta, cita rasa manis, kuliner Jawa

About Author
Rizqi Nur Rahman, UIN Raden Mas Said Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia; Melani Cahya Handayani, UIN Raden Mas Said Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia

To cite this article: Rahman, R. N. ., & Handayani, M. C. . (2026). Transformasi Produksi Gula Era Kolonial dan Pengaruhnya terhadap Cita Rasa Kuliner Karesidenan Surakarta Tahun 1930. *Dampeng: Journal of Art, Heritage and Culture*, *2*(3), 148–158. https://doi.org/10.70742/dampeng.v2i3.1223

Copyright © 2026 by Author(s)
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Pendahuluan

Pabrik gula yang terdapat di Karesidenan Surakarta pada era kolonial Hindia Belanda merupakan bagian dari transformasi ekonomi yang dipicu oleh kebijakan liberalisasi agraria, terutama setelah diberlakukannya Undang-Undang Agraria (*Agrarische Wet*) pada 9 April 1870 yang diprakarsai oleh Engelbertus de Waal.(Masyrullahushomad, 2019) Undang-Undang Agraria menjadi landasan yuridis formil masuknya investasi swasta nonpemerintah dalam industri perkebunan di Hindia Belanda. Kebijakan ini membuka peluang bagi pihak swasta, termasuk Kadipaten Mangkunegaran, untuk mengembangkan industri berbasis komoditas ekspor. Pabrik gula Colomadu (1861) dan Tasikmadu (1871) menjadi simbol modernisasi ekonomi sekaligus instrumen kolonial dalam pemanfaatan sumber daya lokal. Keberadaan pabrik-pabrik tersebut tidak hanya mengubah lanskap agraris masyarakat Surakarta, tetapi juga membawa dampak sosial dan budaya yang mendalam, termasuk pada ranah kuliner.

Gula pasir yang sebelumnya merupakan barang mewah dan terbatas penggunaannya, menjadi lebih mudah diakses oleh masyarakat luas hingga kini. Perubahan ini memengaruhi pola konsumsi dan preferensi masyarakat lokal. Masakan khas Karesidenan Surakarta mulai menunjukkan kecenderungan cita rasa manis yang dominan, terlihat dalam hidangan seperti serabi, jenang, kue tradisional, dan minuman wedang. Pergeseran ini tidak hanya bersifat praktis, tetapi juga simbolik, di mana rasa manis diasosiasikan dengan kehalusan, kemewahan, dan status sosial. Interaksi budaya antara Jawa dan Belanda turut memperkuat persepsi bahwa makanan manis mencerminkan modernitas dan peradaban. Fenomena ini menunjukkan bahwa cita rasa bukanlah entitas netral, melainkan produk dari dinamika sejarah, ekonomi, dan budaya.

Maka, penting mengkaji bagaimana industri kolonial melalui pendirian pabrik gula berperan dalam pembentukan identitas kuliner wilayah. Kajian semacam ini relevan dalam konteks sejarah sosial dan membuka ruang pemahaman lebih luas tentang warisan kolonial dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Jawa, khususnya Surakarta. Dengan menelusuri jejak gula pada masakan lokal, penelitian ini berusaha menjelaskan bagaimana kekuasaan dan ekonomi kolonial meninggalkan pengaruh yang bertahan dalam budaya rasa dan pola konsumsi. Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: (1) bagaimana dinamika produksi gula kolonial memengaruhi ketersediaan gula di Karesidenan Surakarta, (2) bagaimana perubahan akses terhadap gula mengubah resep dan preferensi rasa dalam kuliner khas Karesidenan Surakarta, (3) bagaimana kebijakan ekonomi dan dampak fiskal, dan (4) bagaimana rasa manis membentuk simbolisme sosial serta identitas budaya masyarakat Karesidenan Surakarta.

Kajian terdahulu telah menelaah industri gula di Jawa dan Surakarta dari beberapa sisi. Perdana dkk. (2019) menelusuri dinamika industri gula sejak Cultuurstelsel hingga krisis malaise, sedangkan Tegegn dan Dhont (2023) serta von Graevenitz (2011) menempatkan kemerosotan gula Jawa dalam konteks pasar gula dunia dan proteksi di Eropa. Pada lingkup Mangkunegaran. Abidah (2018), Rantikah (2021), dan Hasanah (2015) membahas perkebunan tebu, dinamika pabrik gula, sementara Dewi (2020) menyoroti keterlibatan perempuan dalam industri gula Surakarta. Dari sisi kuliner, Hermawan (2022) dan Priyatmoko (2020) mengkaji kuliner tradisional Surakarta dan keragaman kuliner Solo dalam perspektif sejarah serta pelestarian budaya lokal. Kajian-kajian tersebut belum menghubungkan perubahan produksi dan akses gula dengan pembentukan cita rasa dan simbolisme sosial. Penelitian ini mengisi celah tersebut.

Kontribusi penelitian ini terletak pada tiga aspek penting. Secara akademis, penelitian ini memperkaya kajian sejarah sosial dengan menautkan dinamika ekonomi kolonial pada

konstruksi budaya rasa, sekaligus mengintegrasikan teori Weber dan Bourdieu dalam analisis kuliner Jawa. Secara metodologis, penelitian ini mengharapkan pendekatan historis-kultural sebagaimana ditegaskan Kuntowijoyo, yang menekankan interpretasi makna sosial-budaya, bukan sekadar rekonstruksi kronologi. Secara praktis, penelitian ini memberikan dasar bagi pengembangan pariwisata kuliner berbasis sejarah di Karesidenan Surakarta, serta membuka perspektif baru tentang kuliner sebagai produk stratifikasi sosial dan simbolisme budaya.

Metode Penelitian

Isu transformasi industri gula kolonial dipilih karena memiliki relevansi historis yang kuat terhadap pembentukan identitas kuliner Karesidenan Surakarta. Industri gula tidak hanya menjadi motor ekonomi kolonial, tetapi juga meninggalkan jejak mendalam dalam budaya rasa masyarakat Jawa. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan historis kultural untuk menganalisis transformasi produksi gula kolonial dan pengaruhnya terhadap citarasa kuliner Karesidenan Surakarta.(Kuntowijoyo, 2003) Pendekatan ini dipilih karena mampu menjelaskan keterkaitan antara dinamika ekonomi kolonial, perubahan sosial, dan konstruksi budaya rasa. Data diperoleh melalui studi arsip kolonial, catatan pabrik gula, dan literatur akademik yang relevan.

Data penelitian diperoleh dari berbagai sumber primer dan sekunder, meliputi arsip kolonial, catatan pabrik gula Colomadu dan Tasikmadu, serta literatur akademik yang relevan. Selain itu, analisis resep kuliner tradisional digunakan untuk menelusuri jejak gula dalam masakan lokal. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi arsip, kajian pustaka, dan dokumentasi kuliner. Validitas data diperkuat dengan triangulasi sumber, yaitu membandingkan arsip kolonial dengan literatur akademik dan bukti kuliner, serta menerapkan kritik internal-eksternal terhadap dokumen sejarah. Analisis dilakukan dengan dua lapisan, yaitu:

1. Lapisan historis-ekonomi, menelusuri perkembangan produksi gula, kebijakan Agrarische Wet, serta dampaknya terhadap struktur agraris dan tenaga kerja.

2. Lapisan sosial-budaya, menafsirkan bagaimana akses terhadap gula membentuk stratifikasi sosial, partisipasi gender, dan simbolisme citarasa manis.

Kerangka teori yang digunakan adalah stratifikasi sosial Max Weber (kelas, status, kekuasaan) dan teori taste Pierre Bourdieu (*habitus* dan *cultural capital*). Weber digunakan untuk menjelaskan perbedaan akses gula antara priyayi dan buruh sebagai ekspresi status, sedangkan Bourdieu digunakan untuk menafsirkan cita rasa manis sebagai *taste maker* yang membedakan kelas sosial. Dengan pendekatan ini, penelitian tidak hanya merekonstruksi peristiwa sejarah, tetapi juga menjelaskan bagaimana ekonomi kolonial membentuk identitas kuliner dan simbolisme sosial yang bertahan lintas generasi.

Hasil dan Pembahasan

Dinamika Produksi Gula

Pendirian pabrik gula Colomadu (1861) dan Tasikmadu (1871) menjadi tonggak penting dalam modernisasi ekonomi kolonial di Karesidenan Surakarta; ketersediaan gula pasir meningkat pesat.(KITLV, 1920) Bahkan, Hindia Belanda melalui industri gula menjadi eksportir terbesar gula dunia setelah Kuba, pada tahun 1930. Hal ini menegaskan bahwa periode tahun 1870–1930 merupakan masa ekspansi industri gula di Jawa, termasuk di Karesidenan Surakarta; produksi gula tidak hanya berfokus pada pasar ekspor, tetapi juga memberi dampak ekonomi dan sosial bagi masyarakat sekitar.(Nuraulia, 2019)



Gambar 1. Pabrik Gula Colomadu (Sumber: *"Fabrieksgebouw van de suikeronderneming Tjolomadoe bij Soerakarta,"* 1920. KITLV, koleksi foto no. 7778).

Kebijakan *Agrarische Wet* 1870 menjadi landasan yuridis masuknya modal swasta dalam industri perkebunan. Kebijakan ini menggeser tanah lungguh (*apanage*) bangsawan menjadi perkebunan gula, memperkuat kapitalisme kolonial dan membuka jalan bagi modernisasi ekonomi berbasis komoditas ekspor. Transformasi ekonomi kolonial tidak hanya berdampak pada struktur agraris, tetapi juga memengaruhi pola konsumsi masyarakat Karesidenan Surakarta yang mengalami perubahan preferensi citarasa manis yang lebih dominan.

Tabel 1. Produksi Gula di Jawa 1870–1930

Tahun	Luas Areal Penanaman (bau)	Jumlah Produksi Gula (pikul)	Rata-rata Produksi per bau (pikul)
1870	54.176	2.440.003	45
1900	128.031	12.050.550	93,75
1913	204.778	23.736.193	116
1925	251.878	37.480.867	148,2
1930	276.900	48.076.764	167,6

Sumber: Perdana dkk. (2019); *Indische Courant* (17 April 1934).

Periode tahun 1870–1930 merupakan masa ekspansi industri gula di Jawa.(Perdana et al., 2019) Produksi gula meningkat pesat, dari 2,44 juta pikul pada tahun 1870 menjadi 37,29 juta pikul pada tahun 1925, dengan produktivitas rata-rata per bau naik dari 45 pikul menjadi 148,2 pikul, puncaknya terjadi pada tahun 1930 dengan jumlah total produksi gula mencapai 48 juta pikul.(Indische Courant, 1934) Peningkatan ini didukung oleh penggunaan varietas tebu unggul POJ 2878 yang ditemukan oleh lembaga riset Proefstation Oost Java di Pasuruan.(Arsip Nasional Republik Indonesia

(ANRI), 1920a) Selain varietas tebu unggul, faktor lain adalah sistem irigasi yang baik dan penerapan teknologi penggilingan modern.



Gambar 2. Gedung Utama Stasiun Penelitian Jawa Timur (Sumber: *"Hoofdgebouw Proefstation Jawa Timur,"* 1920. Arsip Nasional Republik Indonesia ANRI, no. 029.P3GI).

Transformasi ekonomi kolonial melalui industri gula juga mengubah sistem sosial di pedesaan Surakarta. Tanah lungguh (*apanage*) yang semula menjadi hak para bangsawan diubah menjadi lahan sewa bagi perusahaan perkebunan, sementara peranan *bekel* sebagai pengatur tenaga kerja dari desa semakin strategis dalam sistem produksi.(Suhartono, 1991) Perubahan ini menandai peralihan dari sistem feodal ke sistem kapitalistik berbasis upah uang. Oleh sebab itu, muncul fenomena buruh pabrik gula yang menjadi tulang punggung produksi, melalui perekrutan dari desa-desa sekitar dengan sistem kontrak harian atau musiman, dan bekerja keras mulai dari menanam tebu, memotong, mengangkut, hingga mengolah di pabrik. Para buruh harian pabrik gula mendapat upah tetap berkisar 0,25–0,50 gulden per hari, sedangkan pekerja dengan keterampilan khusus seperti mandor atau teknisi mesin bisa menerima 1–2 gulden per hari, dan para staf dari Eropa memperoleh gaji bulanan jauh lebih tinggi.(Faizin, 2016) Ketimpangan ini memperlihatkan eksploitasi tenaga kerja pribumi; meski menjadi tulang punggung produksi, kaum pribumi tetap berada dalam posisi ekonomi rendah.

Selain buruh laki-laki, terdapat ribuan buruh perempuan yang terlibat langsung dalam industri gula. Pada tahun 1930 tercatat 4.702 perempuan bekerja di perkebunan tebu milik Mangkunegaran dan sebagian di pabrik gula Colomadu dan Tasikmadu.(Rantikah, 2021) Mereka mengisi pekerjaan yang membutuhkan ketelitian seperti menyortir pucuk tebu, mencuci tebu, menjahit karung, hingga memberi cap pada kemasan gula. Tidak hanya bekerja sebagai buruh pabrik, banyak perempuan yang membuka usaha di sekitar pabrik, bahkan sebagian terlibat dalam sektor informal seperti pertukangan dan prostitusi. Fenomena tersebut memperlihatkan bahwa industri gula tidak sekadar membentuk pola konsumsi manis, tetapi juga membuka ruang ekonomi baru bagi perempuan Jawa.(Dewi, 2020)

Krisis malaise (Great Depression) yang dimulai pada Oktober 1929 bersamaan dengan runtuhnya bursa saham di New York membawa dampak langsung terhadap industri gula di Karesidenan Surakarta. Harga gula jatuh drastis, dari sebelumnya stabil hingga hanya bernilai 9 gulden per pikul, sehingga banyak pabrik terpaksa mengurangi produksi

bahkan menutup operasionalnya. Luas areal penanaman tebu di Jawa yang semula mencapai 198.007 ha pada 1930 merosot tajam menjadi hanya 27.575 ha pada 1935, sementara produksi kopi juga turun dari 97.520 ha pada 1930 menjadi 96.460 ha pada 1935, dan tembakau dari 182.169 ha menjadi 173.686 ha. Penurunan ini bukan hanya akibat krisis global, tetapi juga karena munculnya pesaing baru di pasar gula global serta kebijakan proteksi industri gula di Eropa. Krisis malaise menjadi titik balik yang menghancurkan kejayaan industri gula dan memaksa pabrik gula seperti Colomadu dan Tasikmadu menghadapi defisit besar, pemutusan kontrak kerja, dan mengurangi pendapatan kas Praja Mangkunegaran.(Rantikah, 2021)

Kebijakan Ekonomi dan Dampak Fiskal

Industri gula Mangkunegaran pada periode 1870–1930 merupakan bagian dari transformasi ekonomi kolonial Hindia Belanda yang dipicu oleh kebijakan liberalisasi agraria melalui *Agrarische Wet* dan Undang-Undang Gula tahun 1870. Kebijakan ini membuka ruang bagi investasi swasta sekaligus memperkuat kontrol pemerintah kolonial atas sektor perkebunan. Mahesti Hasanah dalam buku berjudul *Ekonomi Politik Kolonialisme: Perspektif Kebijakan Ekonomi Politik Pemerintah Hindia Belanda dalam Mengelola Industri Gula Mangkunegaran pada Periode 1870–1930* (2015) menekankan bahwa intervensi kolonial menjadikan pabrik Colomadu dan Tasikmadu bagian dari *state capitalism*, di mana arah produksi dan distribusi sepenuhnya ditentukan oleh pemerintah kolonial.(Hasanah, 2015) Modernisasi yang dijalankan Mangkunegaran tidak berdiri sendiri, melainkan bergantung pada dinamika pasar internasional. Ketika harga gula jatuh akibat proteksi gula bit di Eropa dan krisis malaise 1929, posisi industri gula Mangkunegaran semakin rapuh, memperlihatkan keterikatan penuh pada struktur ekonomi kolonial.

Pabrik gula menjadi sumber utama keuangan Mangkunegaran. Produksi mencapai puluhan juta kuintal per tahun, memberi pemasukan besar bagi kas Mangkunegaran, yang dialokasikan untuk membangun irigasi, sekolah, dan fasilitas kesehatan. Mahesti mencatat bahwa kontribusi gula terhadap pendapatan Mangkunegaran sangat dominan, menjadikannya instrumen transformasi sosial. Pendapatan dari industri gula memungkinkan Mangkunegaran membiayai proyek-proyek publik yang sebelumnya sulit diwujudkan. Pembangunan jaringan irigasi di sekitar pabrik gula tidak hanya berfokus pada produktivitas tebu, tetapi juga meningkatkan hasil pertanian masyarakat desa. Fasilitas seperti sekolah dan klinik yang didirikan dengan dana keuntungan dari gula berfungsi sebagai sarana pendidikan dan pusat kesehatan. Kenyataannya, fasilitas tersebut lebih menjangkau kalangan elit daripada masyarakat kecil, sehingga memperkuat stratifikasi sosial sekaligus membuka peluang mobilitas terbatas.(Abidah, 2018)

Anjloknya harga gula pada 1929 menyebabkan defisit besar, pemutusan kontrak buruh, dan terhentinya proyek pembangunan. Campur tangan pemerintah kolonial ini justru membuat industri gula Mangkunegaran tersingkir dalam kegiatan ekonomi masa itu, memperlihatkan paradoks kolonial tentang gula yang semula menopang kemajuan malah memperdalam ketergantungan fiskal dan politik terhadap kolonial. Selain itu, kebijakan proteksi industri gula di Eropa dan munculnya pesaing baru seperti Filipina dan Taiwan memperburuk posisi Jawa di pasar internasional.(von Graevenitz, 2011) Proteksi tarif yang diberlakukan negara-negara Eropa membuat gula Jawa kehilangan daya saing, sementara biaya produksi yang tinggi akibat sistem upah dan teknologi modern semakin menekan keuntungan.(Tegegn & Dhont, 2023) Situasi ini menunjukkan bahwa meskipun industri gula kolonial sempat menjadi simbol kejayaan ekonomi, ia tetap bergantung pada dinamika pasar global yang tidak dapat dikendalikan oleh Mangkunegaran maupun pemerintah Hindia

Belanda. Ketergantungan tersebut memperlihatkan kerentanan ekonomi kolonial yang berimplikasi langsung pada kehidupan sosial masyarakat Karesidenan Surakarta.

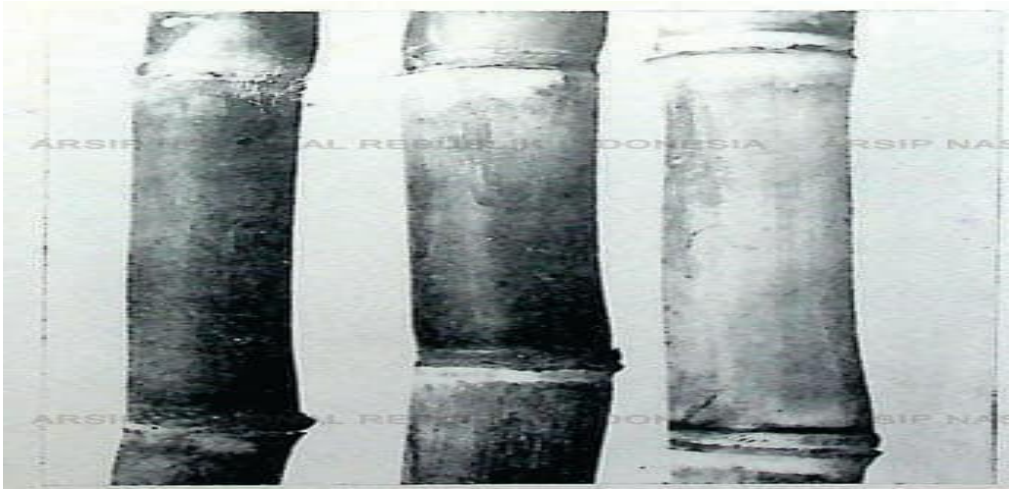
Modernisasi dan Akses terhadap Gula

Modernisasi industri gula di Surakarta sejak abad ke-19 tidak hanya berdampak pada ekonomi kolonial, tetapi secara bersamaan membentuk identitas kuliner lokal. Revolusi industri di Eropa melalui penemuan mesin uap menjadikan peralihan tenaga manusia menuju mesin yang membantu dalam proses penggilingan tebu. Pabrik gula Colomadu (1861) dibangun atas prakarsa Mangkunegaran IV dengan modal mencapai 400.000 gulden, menjadikannya pionir modernisasi gula di Karesidenan Surakarta, dengan menggunakan teknologi mesin uap yang canggih pada saat itu.(Prasetyo, 2022) Perkembangan pabrik gula di Karesidenan Surakarta dimulai menyusul dibangunnya pabrik gula Tasikmadu (1871), menandai babak baru pertumbuhan ekonomi dan stratifikasi sosial masyarakat Karesidenan Surakarta.(KITLV, 1930)



Gambar 3. Pabrik Gula Tasikmadu (Sumber: *"Suikerfabriek Tasikmadoe bij Karanganjar di de Vorstenlanden,"* 1925–1930. KITLV, koleksi foto A1426, no. 184379).

Masa keemasan industri gula di Karesidenan Surakarta, yang berlangsung sejak akhir abad ke-19 hingga dekade 1920-an, ditandai dengan lonjakan produksi dan ekspor yang menempatkan Jawa sebagai eksportir gula terbesar kedua di dunia setelah Kuba. Pabrik gula Colomadu dan Tasikmadu menjadi pionir modernisasi melalui penggunaan mesin uap, restrukturisasi instalasi, serta penerapan bibit unggul seperti varietas POJ 2878 yang mulai digunakan secara penuh sejak 1929.(Arsip Nasional Republik Indonesia (ANRI), 1920b) Data menunjukkan bahwa ekspor gula di Jawa meningkat dari 6.710 ton pada 1830 menjadi 61.750 ton pada 1840, sementara luas lahan tebu di Tasikmadu bertambah dari 1.434 ha pada 1918 menjadi 2.570 ha pada 1929, dengan kapasitas giling mencapai lebih dari 2,7 juta kW pada 1928.(Rantikah, 2021) Keberhasilan ini tidak hanya memperkuat kas Mangkunegaran, tetapi juga membawa dampak sosial berupa pembangunan irigasi, sekolah, dan fasilitas kesehatan. Industri gula menjadi motor penggerak ekonomi kolonial, sekaligus membentuk identitas sosial dan ekonomi lokal sebelum akhirnya meredup akibat krisis malaise tahun 1930.



Gambar 4. Varietas Tebu POJ 2878. (Sumber: *"Varietas Tebu POJ 2878,"* 1920. Arsip Nasional Republik Indonesia (ANRI), ID 15032 (11) MKB 2023-005.P3GI).

Meskipun gula melimpah dan menjadi komoditas utama pasar ekspor, penggunaan gula sangat eksklusif hanya untuk priyayi dan bangsawan.(Knight, 2014) Sedangkan para pekerja buruh pabrik gula saat itu memanfaatkan molase atau sisa dari kristalisasi tebu yang masih berwarna kecokelatan, yang disebut gula cokelat dan gula sirup (*suikerstroop*) untuk dikonsumsi.(Boomgaard, 2014) Gula sisa tersebut masih harus diproses kembali dengan cara merebus dan menyaring ampasnya, lalu mengentalkannya kembali. Cairan pekat hasil pemurnian sederhana ini kemudian dicetak menggunakan batok kelapa menjadi bongkahan padat yang dikenal sebagai gula mangkok; selain dicetak, cairan gula juga disimpan dalam bentuk sirup kental untuk digunakan sebagai pemanis. Fenomena konsumsi *suikerstroop* oleh buruh pabrik gula menunjukkan adanya stratifikasi sosial dalam akses gula. Elit priyayi menikmati gula pasir sebagai simbol status, sementara buruh pabrik menegaskan bahwa transformasi cita rasa juga merefleksikan ketimpangan sosial dan ekonomi.

Pemanfaatan *suikerstroop* oleh karyawan pabrik gula tidak berhenti pada fungsi sebagai pemanis murah, tetapi berkembang menjadi bagian penting dari preferensi rasa manis kuliner lokal. Sisa hasil kristalisasi tebu ini direbus ulang kemudian diproses kembali menjadi gula sirup kental, lalu digunakan sebagai bahan pemanis masakan. Kuliner seperti gudeg solo, bubur sumsum, klepon, jenang hingga minuman tradisional es dawet dan es cincau menggunakan gula sirup atau gula aren sebagai pemanis, sebelum akses gula pasir mudah dijangkau masyarakat luas. Keterbatasan akses terhadap gula pasir menjadikan masyarakat mulai berinovasi sekaligus membentuk identitas kuliner lokal.

Simbolisme Citarasa Kuliner

Dominasi citarasa manis dalam kuliner terutama di wilayah Karesidenan Surakarta tidak hanya berfungsi sebagai pemanis alami, tetapi juga mengalami perkembangan menjadi simbol sosial dan identitas budaya. Kuliner tradisional menjadi sarana pelestarian kearifan lokal; cita rasa manis yang muncul dalam hidangan khas Karesidenan Surakarta seperti Gudeg Ceker Margoyudan, Roti Widoro, Serabi Notosuman, Es Dawet Telasih, dan Jenang Saren bukan sekadar preferensi rasa melainkan representasi identitas budaya yang diwariskan lintas generasi. Transformasi kuliner berbasis sejarah ini menunjukkan bahwa cita rasa manis berfungsi sebagai aktualisasi nilai-nilai sosial dan historis, menjadikan makanan sebagai penanda kontinuitas budaya Jawa.(Hermawan, 2022)

Pada acara jamuan resmi, dominasi rasa manis dianggap mencerminkan kemewahan dan kemajuan peradaban, sementara bagi masyarakat rendah, dianggap sebagai simbol mobilitas sosial. Cita rasa manis membentuk konstruksi budaya yang bertahan lintas generasi, menjadikan Karesidenan Surakarta mempunyai cita rasa kuliner yang khas dan sekaligus memperlihatkan dampak ekonomi kolonial yang meninggalkan jejak mendalam bagi kehidupan sosial masyarakat Jawa. Tidak hanya sekadar preferensi kuliner, melainkan membangun budaya yang lahir dari interaksi antara ekonomi, stratifikasi sosial, dan simbolisme budaya.(Priyatmoko, 2020)

Menurut Max Weber dalam buku berjudul *Economy and Society* (1978), stratifikasi sosial tidak hanya ditentukan oleh faktor ekonomi (*class*), tetapi juga status dan kekuasaan. Status sosial biasanya diekspresikan melalui gaya hidup dan simbol prestise.(Weber, 1978) Hidangan manis dalam jamuan resmi dapat dipahami sebagai ekspresi status bahwa cita rasa manis menjadi tanda kemewahan dan status sosial. Sementara itu, buruh pabrik gula mengolah kembali molase menjadi *suikerstroop* menunjukkan keterbatasan ekonomi sehingga cita rasa manis berfungsi sebagai pembeda antara elit dan masyarakat rendah. Bourdieu dalam karyanya, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (1996) menegaskan bahwa selera bukanlah sesuatu yang netral, melainkan produk *habitus* dan *cultural capital*. Pierre Bourdieu, “Distinction A Social Critique of the Judgement of Taste” (Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1996), 169–75.

Dalam budaya Jawa yang tercatat di dalam naskah kuno Serat Centhini, rasa manis tidak hanya soal makanan enak tetapi mempunyai makna simbolis dan spiritual yang mendalam. Cita rasa manis ini biasanya hadir melalui penggunaan bahan masakan seperti gula aren dan juruh, serta jajanan pasar seperti klepon, jenang, dan wajik. Makanan manis tersebut selalu menjadi syarat penting dalam berbagai upacara adat, mulai dari pernikahan sampai ritual doa keselamatan. Terdapat dalam Pupuh VIII. Kinanthi, bait 24 (baris terakhir) yang berbunyi:

> *“Gya sujud nembah umatur. dhuh pukulun sang dewaji. pun patik atur sandika. mundhi timbalan narpati. kadya kabanjiran kelang, kagunturan madu gendhis.”*

Pada bagian tersebut, asosiasi dari kata manis dalam bahasa Jawa yaitu *‘gendhis’* digunakan sebagai metafora untuk menggambarkan watak luhur, tutur kata yang menyehatkan batin, serta rasa syukur atas anugerah kebaikan.(Kamajaya, 1975) Dalam konteks ini, Serat Centhini merupakan ensiklopedia kebudayaan Jawa menyeluruh tentang cara pandang manusia Jawa dalam mencari keselarasan hidup mengenai cara memahami diri sendiri, berinteraksi sesama manusia, menyatu dengan alam, dan berserah diri kepada Sang Pencipta.

Kesimpulan

Penelitian ini menyimpulkan empat hal sesuai rumusan masalah. Pertama, pendirian pabrik gula Colomadu (1861) dan Tasikmadu (1871) serta kebijakan agraria kolonial mendorong ekspansi produksi gula di Jawa. Dari 2,44 juta pikul pada 1870 menjadi sekitar 48 juta pikul pada 1930, sehingga ketersediaan gula, termasuk di Karesidenan Surakarta, meningkat. Kedua, peningkatan ketersediaan itu tidak berarti akses yang merata: gula pasir tetap eksklusif bagi priyayi dan bangsawan, sedangkan buruh memanfaatkan molase (*suikerstroop*), dan perbedaan akses ini membentuk resep serta preferensi rasa yang berbeda antarlapisan sosial. Ketiga, kebijakan ekonomi kolonial dan krisis malaise 1929 menekan industri gula Mangkunegaran melalui anjloknya harga, defisit, dan

pemutusan kerja, padahal industri ini sebelumnya menjadi sumber utama keuangan Mangkunegaran. Keempat, rasa manis berfungsi sebagai simbol kemewahan, kehalusan, dan status sosial: dalam kerangka Weber sebagai penanda status, dalam kerangka Bourdieu sebagai modal budaya priyayi. Naskah *Serat Centhini* menunjukkan bahwa makna simbolis dan spiritual rasa manis sudah mengakar dalam budaya Jawa, sehingga ekonomi gula kolonial lebih tepat dipahami sebagai faktor yang memperkuat dan mengubah akses terhadap simbol itu daripada menciptakannya.

Kontribusi penelitian ini terletak pada penghubungan sejarah ekonomi kolonial dengan antropologi kuliner, yang memperlihatkan selera sebagai produk stratifikasi sosial sekaligus warisan budaya. Penelitian ini memiliki tiga keterbatasan. Pertama, data produksi bersifat agregat Jawa dan belum dipilah untuk Karesidenan Surakarta. Kedua, bukti kuliner masih bersumber dari literatur sekunder dan teks klasik, belum dari resep, buku masak, atau arsip dapur era kolonial. Ketiga, fokus regional pada Surakarta membuat temuan belum sepenuhnya mewakili transformasi kuliner Jawa secara luas. Penelitian selanjutnya disarankan (1) menelusuri resep, buku masak, dan arsip pabrik atau Mangkunegaran untuk menunjukkan perubahan bahan dan takaran gula secara langsung, (2) menghimpun data produksi dan harga tingkat Surakarta, (3) membandingkan dengan wilayah kuliner kolonial. Secara praktis, temuan ini dapat menjadi dasar pengembangan wisata kuliner berbasis sejarah di Surakarta.

Daftar Pustaka

Abidah, S. (2018). Perkembangan Perkebunan Tebu di Mangkunegaran Tahun 1918–1937. *Jurnal Ilmu Sejarah*, *3*(6), 836–838. https://journal.student.uny.ac.id/ilmu-sejarah/article/view/13228

Arsip Nasional Republik Indonesia (ANRI). (1920a). *Hoofdgebouw Proefstation Jawa Timur*.

Arsip Nasional Republik Indonesia (ANRI). (1920b). *Varietas Tebu POJ 2878*.

Boomgaard, P. (2014). Commodities and Colonialism: The Story of Big Sugar in Indonesia, 1880–1942. *Bulletin of Indonesian Economic Studies*, *50*(1), 138–140. https://doi.org/10.1080/00074918.2014.896257

Bourdieu, P. (1996). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (pp. 169–175). Harvard University Press.

Dewi, P. R. (2020). Perempuan−Perempuan di Industri Gula Surakarta Abad XIX−XX. *Lembaran Sejarah*, *16*(1), 37. https://doi.org/10.22146/lembaran-sejarah.59911

Faizin, M. (2016). *Dinamika Industri Pabrik Gula Meritjan Di Kediri Tahun 1930–1945*. ADLN Universitas Airlangga. https://repository.unair.ac.id/56471/13/KKB KK-2_FS_SEJ-32_16 Fai_d-min.pdf

Hasanah, M. (2015). *Ekonomi Politik Kolonialisme: Perspektif Kebijakan Ekonomi Politik Pemerintah Hindia Belanda dalam Mengelola Industri Gula Mangkunegaran pada Periode 1870--1930*. PolGov.

Hermawan, E. S. (2022). Actualization And Modernization Of History-Based Traditional Culinary For Preserving Surakarta Local Wisdom. *The Indonesian Journal of Social Studies*, *4*(2), 90–99. https://journal.unesa.ac.id/index.php/jpips/article/view/19407

Indische Courant. (1934). Suiker: De 1934 Suiker Oogst. Eerste Nivas Taxatie. *Indische Courant*.

Kamajaya. (1975). *Serat Centhini Latin Jilid I*. Yayasan Centhini.

KITLV. (1920). *Fabrieksgebouw van de suikeronderneming Tjolomadoe bij Soerakarta*.

KITLV. (1930). *Suikerfabriek Tasikmadoe bij Karanganjar di de Vorstenlanden*.

Knight, G. R. (2014). *Sugar, Steam and Steel: The Industrial Project in Colonial Java, 1830-1885*. University of Adelaide Press. https://www.adelaide.edu.au/press

Kuntowijoyo. (2003). *Metodologi Sejarah*. PT. Tiara Wacana Yogya.

Masyrullahushomad, S. (2019). Penerapan Agrarische Wet (Undang-Undang Agraria) 1870: Periode Awal Swastanisasi Perkebunan Di Pulau Jawa. *Historia: Jurnal Program Studi Pendidikan Sejarah*, *7*(2), 159–174.

Nuraulia, Z. R. (2019). *Dinamika Industri Gula di Surakarta Tahun 1870–1930*.

Perdana, Y., Susanto, H., & Ekwandari, Y. S. (2019). Dinamika Industri Gula Sejak Cultuurstelsel Hingga Krisis Malaise Tahun 1830–1929. *HISTORIA: Jurnal Program Studi Pendidikan Sejarah*, *7*(2), 227. https://doi.org/10.24127/hj.v7i2.2117

Prasetyo, H. (2022). Tinjauan Sejarah Pabrik Gula Colomadu. *Keraton: Journal of History Education and Culture*, *4*(1), 14. https://doi.org/10.32585/keraton.v4i1.2663

Priyatmoko, H. (2020). A Rainbow on the Table: Historical Study Of Culinary Diversity In Solo. In *Jurnal Sosiologi Reflektif* (Vol. 14, Number 2). https://doi.org/10.14421/jsr.v14i2.1825

Rantikah. (2021). Dinamika Pabrik Gula Tasikmadu di Mangkunegaran Tahun 1917–1935. *MOZAIK: Jurnal Kajian Sejarah*, *12*(2), 112–123.

Suhartono. (1991). *Apanage dan Bekel Perubahan Sosial di Pedesaan Surakarta 1830–1920* (pp. 1–220). PT. Tiara Wacana Yogya.

Tegegn, D. A., & Dhont, F. (2023). The downhill journey of the Java sugar economy in the Netherlands Indies (Later Indonesia) from the late 19th century to the mid-20th century. *Cogent Arts \& Humanities*, *10*(1), 9. https://doi.org/10.1080/23311983.2023.2220213

von Graevenitz, F. G. (2011). Exogenous Transnationalism: Java and 'Europe' in an Organised World Sugar Market (1927–1937). *Contemporary European History*, *20*(3), 257–280. https://doi.org/https://doi.org/10.1017/S0960777311000312

Weber, M. (1978). *Economy and Society*. University of California Press.